RECETARIO DE BEBIDAS








Alejandro Rojas Osuna

Índice



SIN ALCOHOL



Conga

- 1 parte de jugo de naranja.
- 1 parte de jugo de toronja.
- 1 parte de jugo de piña.
- 1 Dash de Granadina.

- Pasos.
- Verter los jugos en vaso highball con hielo y añadir el dash de granadina. Se decora con una rodaja de naranja o un abanico de piña con cereza.



Clamato natural

- ¾ oz de jugo de limón
- 1 Dash de salsa inglesa
- 1 Dash de salsa maggi
- 1 Dash de salsa tabasco
- Sal
- Pimienta
- Clamato
- Escarchar vaso highball con sal, añadir hielo, jugo de limón, salsas, sal
- Pimienta y rellenar con clamato. Remover muy bien y decorar con ramita de apio y
- limón.



Cranberry Ale

- 1 oz. Jugo de arándano.
- 1 Dash de jugo de limón.
- 4 oz. Ginger ale.

- Pasos.
- Mezclar los jugos en vaso old fashioned con hielo y añadir ginger ale. Decorar con cereza.



Virgen María

- ¾ Oz. Jugo de limón.
- 1 dash salsa Maggi.
- 1 dash salsa inglesa.
- 1 dash salsa tabasco.
- Sal.
- Pimienta.
- Jugo de tomate.
- Pasos.
- Escarchar vaso highball con sal, añadir hielo, jugo de limón, salsas, sal, pimienta y rellenar con jugo de tomate. Remover muy bien y decorar con una rodaja de limón.



Naranjada
1 oz. Jarabe.
Agua mineral.
2 oz. Jugo de naranja.
Pasos.
Verter vaso highball con hielo, se añaden los 2 primeros ingredientes y se rellena con agua mineral. Se remueve y se decora con una rodaja de naranja.



Piñada

- 5 oz. Jugo de piña.
- 1 ½ oz. Leche evaporada.
- 1 ½ oz. Crema de coco.
- Pasos.
- Agitar una coctelera con hielo todos los ingredientes y servir en copa cóctel con hielo. Decorar con un abanico de piña con cereza.



Pineapple sour

- 2 oz. Jugo de piña.
- ¾ oz. Jugo de limón.
- 2 cd. Jarabe.

- Pasos.
- Agitar en coctelera con hielo y servir en copa sour.



Granadina

- 1 oz. Granadina.
- ¾ oz. Jugo de limón.
- Agua Mineral.

- Pasos.
- Verter en vaso highball con hielo la granadina, después muy despacio el jugo de limón. No se mezclan y al final rellenar con agua mineral.

CERVEZA



Michelada

- Cerveza clara o oscura.
- ¾ Oz. Jugo de limón.

- Pasos.
- Escarchar tarro con sal, añadir hielo, jugo de limón y rellenar con cerveza.



Michelada cubana

- ¾ oz. Jugo de limón.
- Dash salsa Maggi.
- Dash salsa tabasco.
- Dash salsa inglesa.
- Cerveza clara o oscura fría.

- Pasos.
- Escarchar tarro cervecero con sal, añadir hielo, salsas, jugo de limón y rellenar con cerveza.



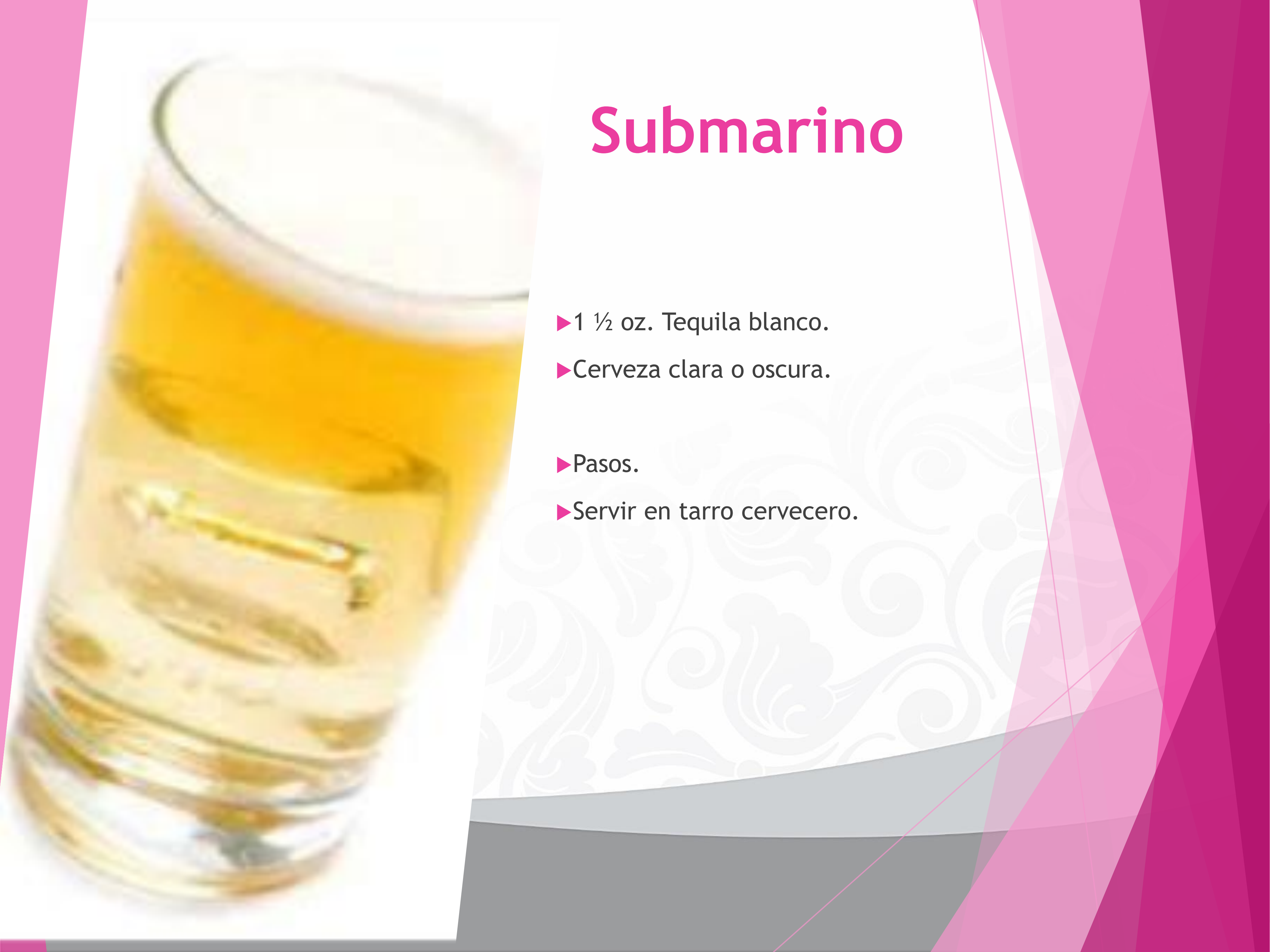
Clamato con cerveza

- ¾ oz. Jugo de limón.
- Dash salsa Maggi.
- Dash salsa tabasco.
- Dash salsa inglesa.
- 3 oz. Clamato.
- Cerveza clara o oscura fría.
- Pasos.
- Escarchar tarro cervecero con sal, añadir hielo, salsas, jugo de limón, clamato y rellenar con cerveza.



Bull

- 1 ½ oz. Ron blanco.
- 1 dash jugo de limón.
- ¾ oz. Jarabe.
- Cerveza oscura fría.
- Pasos.
- Escarchar tarro cervecero con sal, añadir hielo, jarabe, jugo de limón, ron y rellenar con cerveza, no se remueve. Se sirve con agitador.


Submarino
1 ½ oz. Tequila blanco.
Cerveza clara o oscura.
Pasos.
Servir en tarro cervecero.



Cerveza verde

- ¾ oz. Curacao azul.
- Cerveza clara fría.

- Pasos.
- En tarro cervecero añadir hielo, curacao y rellenar con cerveza clara.

VODKA



Bloody mary

- 1 ½ oz. Vodka.
- Dash salsa inglesa.
- Dash salsa Maggi.
- Dash salsa tabasco.
- Sal.
- Pimienta.
- 1 oz. Jugo de limón.
- Jugo de tomate.
- pasos
- Escarchar vaso highball con sal, añadir hielo, salsas, jugo de limón, sal, pimienta, vodka y rellenar con jugo de tomate. Decorar con una rodaja de limón.



Vodka tonic

- 1 ½ oz. Vodka.
- Agua quina.

- Pasos.
- Verter vodka en vaso highball con hielo y rellenar con agua quina. Decorar con un twist de limón.



Blue lagoon

- 1 oz. Vodka.
- 1 oz. Curacao azul.
- Refresco de lima-limón.

- Pasos.
- Verter los primeros 2 ingredientes en vaso highball sobre hielo y rellenar con refresco. Decorar con 1 cereza.



Ruso Negro

- 2 oz. Vodka.
- 1 oz. Licor de cafe.
- Hielo en cubos.

- Pasos.
- Verter los primeros 2 ingredientes en vaso old fashion.

Ruso Blanco



- 2 oz. Vodka.
- 1 oz. Licor de cafe.
- Hielo en cubos.
- 2 oz leche evaporada

- Pasos.
- Verter los ingredientes en vaso old fashion.



Vodka collins

- ¾ oz. Jugo de limón.
- 1 oz. Jarabe natural.
- 1 ½ oz. Vodka.
- Agua mineral.

- Pasos.
- Verter en vaso collins con hielo, los ingredientes y rellenar con agua mineral, remover. Decorar con una rodaja de limón.



Cosmopolitan

- 1 ½ oz. Vodka.
- ½ oz. Controy.
- 3 oz. Jugo de arándano.

- Pasos.
- Agitar en coctelera con hielo y verter en copa martinera fría. Decorar con una cereza.



Desert sunrise

- 1 ½ oz. Vodka.
- 1 ½ oz. Jugo de naranja.
- 1 ½ oz. Jugo de piña.
- 1 dash de granadina.

- Pasos.
- Verter sobre hielo frappé en vaso highball y agregar granadina.



Clamato

- ¾ oz. Jugo de limón.
- 1 dash salsa inglesa.
- 1 dash salsa tabasco.
- 1 dash salsa maggi.
- 1 ½ oz. Vodka.
- Pasos.
- Escrachar vaso highball con sal. Añadir hielo, jugo de limón, salsas, sal, pimienta, vodka y rellenar con clamato. Remover muy bien y decorar con una ramita de apio.



Chocolate Martini





- 2 oz Vodka.
- 1 oz Licor de cacao blanco.
- 1 oz licor de cacao oscuro
- Hielo

- Pasos.
- Poner hielo en la coctelera, con el vodka y el licor de cacao blanco, agitar por unos 15 segundos, colar y servir en copa coctel, vertir el licor de cacao oscuro lentamente en el centro de la copa.

BRANDY



Brandy collins

- ¾ oz. Jugo de limón.
- 1 dash salsa inglesa.
- 1 dash salsa tabasco.
- 1 dash salsa maggi.
- 1 ½ oz. Vodka.
- Pasos.
- Escrachar vaso highball con sal. Añadir hielo, jugo de limón, salsas, sal, pimienta, vodka y rellenar con clamato. Remover muy bien y decorar con una ramita de apio.



Brandy fizz

- ¾ oz. Jugo de limón.
- 1 oz. Jarabe natural.
- 1 ½ oz. Brandy.
- Agua mineral.

- Pasos.
- Agitar coctelera con hielo los ingredientes, verter en vaso highball con hielo y rellenar con agua mineral.



Brandy alexander

- ¾ oz. Jugo de limón.
- 1 oz. Jarabe natural.
- 1 ½ oz. Brandy.
- Agua mineral.

- Pasos.
- Agitar coctelera con hielo los ingredientes, verter en vaso highball con hielo y rellenar con agua mineral.



Brandy cobbler

- 1 oz. Jar¾ oz. Jugo de limón.
- abe natural.
- 1 ½ oz. Brandy.
- Agua mineral.

- Pasos.
- Agitar coctelera con hielo los ingredientes, verter en vaso highball con hielo y rellenar con agua mineral.



Alfonso XIII

- 1 oz. Brandy.
- 1 oz. Licor de café.
- 1 oz. Crema de leche.

- Pasos.
- Agitar en coctelera con hielo, servir en vaso old fashioned con hielo.



Sombrero

- 1 ½ Brandy.
- 1 oz. Licor de café.

- Pasos.
- Verter en vaso old fashioned con hielo, el brandy y poner crema encima.

TEQUILA



Vampiro

- ½ oz. Jugo de limón.
- 1 ½ oz. Tequila blanco.
- 2 ½ oz. Sangrita.
- Refresco de toronja.

- Pasos.
- Escarchar vaso highball con sal, añadir hielo, jugo de limón, tequila, sangrita y rellenar con refresco.



Tequila sunrise

- 1 ½ oz. Tequila blanco.
- Jugo de naranja.
- 1 dash de granadina.

- Pasos.
- Verter el tequila en vaso highball con hielo, rellenar con jugo de naranja y añadir el dash de granadina.



Blue margarita

- 1 ½ oz. Tequila blanco.
- Jugo de naranja.
- 1 dash de granadina.

- Pasos.
- Verter el tequila en vaso highball con hielo, rellenar con jugo de naranja y añadir el dash de granadina.



Margarita

- 1 ½ oz. Tequila blanco.
- ½ oz. Controy.
- 1 dash de jugo de limón.
- 1 dash de jarabe natural.

- Pasos.
- Agitar en coctelera con hielo los ingredientes. Servir en copa cóctel previamente escarchada con sal.



Margarita Fresa

- 1 ½ oz tequila
- ½ oz fresas congeladas
- 1 Dash jugo de limón
- 1 Dash jarabe natural
- Verter todos hielo, tequila, jugo de limón, fresas, jarabe natural
- En licuadora con hielo se mezcla y se sirve en copa coctel escarchada con sal



Margarita Mango

- 1.5 oz tequila
- ½ oz mango congeladas
- 1 Dash jugo de limón
- 1 Dash jarabe natural
- Chile en polvo
- chamoy
- Verter todos hielo, tequila, jugo de limón, mango, jarabe natural



Medias de seda

- 1 ½ oz. Tequila blanco.
- 1 oz. Crema de cacao.
- 1 ½ oz. Crema de leche.
- ½ oz. Granadina.

- Pasos.
- Agitar en coctelera con hielo, verter en copa cóctel. Espolvorear canela.



Paloma

- 1 ½ oz. Tequila blanco.
- Refresco de toronja.

- Pasos.
- Escarchar vaso highball con sal, añadir hielo, tequila y rellenar con refresco.

WHISKY



Miami beach

- ¾ oz. Whisky.
- ¾ oz. Vermouth seco.
- ¾ oz. Jugo de toronja.

- Pasos.
- Agitar coctelera con hielo, servir en copa cóctel.



Fancy whisky

- 1 ½ oz. Whisky.
- 1 gota de angostura.
- ½ cd. Jarabe natural.
- ½ cd. Controy.

- Pasos.
- Agitar en coctelera con hielo, servir en copa cóctel. Decorar con twist de limón.



California lemonade

- ¾ oz. Jugo de limón.
- ¾ oz. Jarabe natural.
- 1 ½ oz. Whisky.
- ¼ oz. Granadina.
- Agua mineral.
- Pasos.
- Agitar en coctelera con hielo los primeros 4 ingredientes, verter en vaso highball con hielo, rellenar con agua mineral. Decorar con una rodaja de limón.



John collins

- ¾ oz. Jugo de limón.
- 1 oz. Jarabe natural.
- 1 ½ oz. Whisky.
- Agua mineral.

- Pasos.
- Verter en vaso collins con hilo, los ingredientes y rellenar con agua mineral, remover. Decorar con una rodaja de limón.



T bird

- 1 ½ oz. Whisky.
- ¾ oz. Amareto.
- 2 oz. Jugo de piña.
- 1 oz. Jugo de naranja.
- 1 dash de granadina.

- Agitar en coctelera con hielo, servir en vaso highball con hielo. Decorar con una rodaja de naranja.



Manhattan

- ¾ oz. Vermouth rojo.
- 1 ½ oz. Whisky.

- Combinar con mezclador con hielo y verter en copa martinera. Decorar con una cereza.



Camaleon



- 1 ½ oz. Whisky.
- ¾ oz. Vermouth rojo.

- Combinar con mezclador con hielo y verter en copa martinera. Decorar con una cereza.

Licores



Curacao tonic

- 1 oz. Curacao.
- Agua quina.

- Pasos.
- Verter en vaso highball con hielo, el curacao y rellena con agua quina.
- Decorar con un twist de limón.



Splash

- 1 ½ oz. Amaretto
- Jugo de naranja.

- Pasos.
- Verter en vaso highball con hielo, el amaretto y rellenar con jugo de naranja. Remover.

VINO



Clericot

- Fruta natural picada (Manzana, melón, piña, sandía, fresa, etc.)
- Fruta en almíbar (Durazno, piña.)
- Jugo de limón.
- Jarabe natural o en almíbar.
- 2 oz. Vino tinto.
- Refresco de manzana o lima- limón.
- Pasos.
- Macerar la fruta con jugo de limón, jarabe y vino tinto. Reservar. En una copa de vino añadir un poco de fruta macerada, vino tinto y rellenar con refresco.



Sangría natural

- ¾ oz. Jugo de limón.
- 1 oz. De jarabe.
- Agua mineral.
- Vino tinto.
- Pasos.
- Verter en vaso highball con hielo, el limón, jarabe y rellenar con agua mineral hasta ¾ del vaso, remover, cubrir con vino tinto. Decorar con una rodaja de limón.



Mimosa

- Jugo de naranja.
- Vino espumoso frío.

- Pasos.
- Servir en copa flauta la mitad del vino espumoso y rellenar con jugo de naranja.
- Decorar con una cereza (opcional)



Operator

- Vino blanco seco.
- 3 oz. Ginger ale.

- Verter en vaso en las rocas, vino blanco con hielo y verter el ginger ale, decorar con una rodaja de limón.

GINEBRA



Gibson

- 3 oz Ginebra
- 1 oz vermouth seco.
- 1 cebollita en vinagre
- Hielo en cubitos

- Verter los ingredients en vaso mezclador, revolver con bailarica y server en copa coctel. Decorar con cebollita.



Alabama Fizz

- 1.5 oz de Ginegra
- 1 dash de jarabe de cana
- Hoja de menta
- Agua mineral
- .5 oz jugo de limon
- 1 ramita de menta
- Hielo en cubitos

- Poner hielo en la coctelera y vaciar la ginebra, las hojas de menta el jarabe natural y el jugo de limon, agitar y servir en vaso Collins rellenar con agua mineral y decorar con la ramita de menta.

Gin Fiz



- 2 oz de Ginegra
- 1 dash de jarabe de cana
- Agua mineral
- 1 oz jugo de limon
- 1 cereza
- Hielo en cubitos
- Rodaja de limon

- Poner hielo en la coctelera y vaciar la ginebra, el jarabe natural y el jugo de limon, agitar y servir en vaso high boll rellenar con agua mineral y decorar con la rodaja daja de limon y cereza



Green Hat

- 2 oz de Ginegra
- 1oz Licor de menta
- Agua mineral
- Hielo en cubitos

- Servir en vaso high boll y mezclar por segundos.



Gin and tonic

- 1 ½ oz de ginebra
- Agua quina
- Pasos
- Verter ginebra con vaso highball con
- Hielo y rellenar con agua quina.



Gin daisy

- Jugo de ½ limón
- ½ cd. Jarabe
- ½ oz granadina
- 1 ½ oz ginebra
- Agitar en coctelera con hielo todos los ingrediente.
- Decorar con cereza.



Exotic

1 oz ginebra

½ oz crema cacao oscura

½ oz crema de platano.

Agitar en coctelera con hielo y verter en vaso en las rocas



Tom collins

¾ oz jugo de limón

1 oz jarabe natural

1 ½ oz ginebra

Agua mineral

Verter en vaso Collins con hielo

Rellenar con agua mineral y remover

Decorar con rodaja de limón.

RON



Casa blanca

1 ½ oz ron blanco

2 cd jugo de limón

2 cd conroy

2 cd maraschino

Agitar en coctelera con hielo

Servir en copa coctel



Mojito

- 1 ½ oz ron blanco
- 2 cd. Azúcar
- ¾ oz jugo de limón
- 2 ramitas de hierbabuena
- Agua mineral
- En un vaso highball
- Se agrega azúcar, jugo de limón, ron se mezcla los ingredientes Rellenar con agua mineralDecorar con hierbabuena



Cuba libre

- 1 ½ oz ron blanco
- 1 cd. Jugo de limón
- Refresco de cola
- Verter en un vaso highball con hielo y rellenar con refresco de cola



Derby daiquiri

- 1 ½ oz ron blanco
- 1 oz jugo de naranja
- 2 cd. Jugo de limón
- 1 cd. Jarabe
-
- Agitar en coctelera con hielo y servir en copa coctel



Gorila milk

- 1 oz ron blanco
- ½ oz licor de café
- ½ oz bailes
- ½ oz licor de platano
- 1 oz crema de leche
- Agitar en coctelera con hielo y servir en copa coctel. Espolvorear canela



Pina colada
1 ½ oz ron blanco
1 ½ oz crema de coco
1 ½ oz leche evaporada
5 oz jugo de piña
Agitar en coctelera con hielo.
Verter en vaso highball con hielo.
Decorar con un abanico de piña y cereza.

Baileys



B52

- ½ oz licor de café
- ½ oz bayleys
- ½ oz grand marnier
- Verter en un vaso chaisser en este orden



Iris Flag

- 1oz. Crema de menta
- 1oz. Baileys
- 1oz. Grand marmier
- Verter en vaso los ingredientes en este orden en vaso chaisser